

- 
- **NOMBRE DEL ALUMNO:** MORENO ALFARO ANGEL ANTONIO
 - **CARRERA:** MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
 - **CUATRIMESTRES:** SEXTO
 - **MATERIA:** ZOOTECNIA DE PORCINOS
 - **MAESTRO:** MORALES FIGUEROA CAROLINA DEL ROCIO

Materias primas y subproductos (molinería, gérmenes, forrajes secos, gallinaza, suero, minerales, vegetales, subproductos de caña)

Materias primas y subproductos. Ya que la alimentación es un factor de gran importancia en la producción de cerdos, es necesario que se conozcan todos y cada uno de los elementos que se puedan emplear como materias primas a fin de proveerse o de producir alimentos baratos y de resultados satisfactorios y a la vez buscar beneficiarse principalmente de los productos de cada región que se encuentran más asequibles.



Cereales: Son de buena palatabilidad y digestibilidad para el animal, pero tienen el inconveniente que también son usados para consumo humano. Son muy costosos. Los cereales se utilizan como fuente de energía y son:

Maíz: Como alimento único no es recomendable por poseer deficiencias graves, especialmente por su proteína de baja calidad y su bajo contenido mineral (Calcio y Fósforo).



Sorgo: Resiste períodos secos y temperaturas altas, cuando el maíz es un limitante se puede utilizar el sorgo como reemplazo en las raciones.

Cebada: Es un cultivo poco frecuente en zonas tropicales de allí que no se use mucho en raciones. Se recomienda molerla para suministro en dietas.

Trigo: No se usa mucho en forma entera, pero en los subproductos de molinería si es de bastante uso. Se recomienda darlo molido en forma gruesa. Los subproductos de molinería son: mogolla de trigo, afrecho de trigo o salvado de trigo

Avena: Se recomienda molerla para suministrarla en dietas por su alto contenido de fibra. La avena sin cáscara puede reemplazar el maíz. En dietas para gestantes puede ser utilizado hasta 50%.



Arroz: Poco uso en alimentación animal por ser usado para consumo humano, pero los subproductos de molinería son usados como fuente alimenticia de gran importancia.

Subproductos de molinería

Es el resultado de molinar el grano para obtener las harinas para el consumo humano. Todos estos productos tienen buena palatabilidad. Existen diferentes subproductos:



Salvados y puliduras: Un problema para su utilización es que muchas veces son adulterados con cáscaras molidas que hace rebajar las proteínas y la energía.

Afrecho de cebada: Subproducto de la cervecería. Se puede usar en forma fresca, seca o ensilada. Su contenido de energía es bajo.

Gérmenes y glútenes

Es la parte interior de algunos cereales como el trigo, cebada, arroz y maíz. Son de alto valor proteico y vitamínico.

Forrajes secos: Su valor proteico es medio, son de poco valor energético.



Harina de alfalfa: Es fuente importante de vitamina K y del complejo B.

Aceite recuperado: Es un aceite resultante del procesamiento de semillas oleaginosas para obtener el aceite para consumo humano. Aporta principalmente energía.



Otros vegetales

Raíces: Entre las raíces más usadas en el campo tenemos:

Yuca: Se usa como fuente de energía. Un problema específico de la yuca es una sustancia tóxica, contenida en las raíces y en las hojas, para evitar esta sustancia tóxica hay varias formas como picar, cocinar o secar al sol.

Papa: Se usa como fuente de energía, la papa cruda tiene mala palatabilidad y digestibilidad. Por eso es importante cocinarla, la aplicación de un poco de sal común tiene un efecto muy favorable a la palatabilidad.

